Ibrahim Chef

بونگ

اجزاء:

- بونگ ایک کلو
- پانی پانچ گلاس
- پیاز (سلائس) ایک عدد
- ادرک ایک انچ کا ٹکڑا
- لہسن ایک عدد
- تیز پات دو عدد
- زعفرانی گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
- سونف پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

1. مَلمَل کی پوٹلی میں پیاز،ادرک ،لہسن باندھیں۔
2. ایک دیگچی میں پانی ، بونگ کا گوشت اور تیز پات ڈالیں۔ ململ کی پوٹلی بھی اس میں ڈال دیں اور ڈھانپ کے ہلکی آنچ پر پکنے دیں کہ گل جائے۔
3. جب تیار ہو جائے تو پوٹلی نکال دیں۔
4. آخر میں زعفرانی گرم مصالحہ اور سونف شامل کر دیں۔
5. اسے براؤن فرائی پیاز، لیموں کے سلائس،ہری مرچ،ہرا دھنیا،جولین ادرک اور گرم نان کے ساتھ پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784